

SUSPENDIDA



Siempre en nuestro corazón



Feria del Ajo

18 julio 2021

Santa Marina del Rey



DIPUTACIÓN DE LEÓN



INSTITUTO LEONÉS DE CULTURA



AYUNTAMIENTO DE SANTA MARINA DEL REY



Saluda del Alcalde

¡Queridos convecinos y amigos de la Villa de Santa Marina del Rey!

Por segundo año consecutivo la pandemia del COVID-19 nos ha obligado a suspender la celebración de nuestra entrañable **“FERIA DEL AJO”**, así como los demás actos festivos, con el fin de evitar aglomeraciones multitudinarias y así proteger la salud de todos vosotros y de las miles de personas que nos visitan. Celebraremos únicamente los Actos Religiosos en Honor a nuestra Patrona de la Villa: Santa Marina, teniendo un recuerdo muy especial por los que nos han dejado a causa del Coronavirus u otras enfermedades, así como por aquellos que lo han padecido y todavía se están recuperando de las secuelas.

A pesar de todas las vicisitudes, os quiero transmitir un mensaje de esperanza y confianza en nuestro futuro. Se empieza a vislumbrar la luz al final de este túnel en el que nos ha metido esta pandemia. Por ello y sin dejar de cumplir las recomendaciones sanitarias, os animo a celebrar y disfrutar de estos días y de este verano con alegría en compañía de la familia, amigos y vecinos.

En este año Jacobeo, que el Patrón Santiago y nuestra patrona Santa Marina nos ayuden a superar esta crisis sanitaria, económica y social, y que pronto volvamos a recuperar la normalidad en nuestras vidas.

¡VIVA LA FERIA DEL AJO Y FIESTAS 2021!

Vuestro Alcalde
Francisco Javier Álvarez Álvarez

Programa

Suspendida la Feria del Ajo 2021, celebramos los actos religiosos en honor a nuestra patrona “Santa Marina” y creamos ambiente de fiesta con los pasacalles, siempre cumpliendo las medidas recomendadas por las autoridades sanitarias.



SÁBADO 17 de julio

21,00h.- Repique de campanas y pasacalles de la “Charanga Mecánica”.





DOMINGO 18 de julio

12,00h.- Pasacalles de la Banda de Gaitas "Sartaina".

13,00h.- Misa Solemne, en la Iglesia Parroquial en honor a la Patrona de la Villa, "Santa Marina", con la

participación del Coro de Jóvenes de Santa Marina del Rey.

Finalización del pasacalles y despedida de la Banda de Gaitas "Sartaina".

LUNES 19 de julio

13,00h.- Misa Solemne, en la Iglesia Parroquial en honor a la Patrona de la Villa, "Santa Marina", con la participación del Coro de Jóvenes de Santa Marina del Rey.



Santa Marina del Rey y el Camino de Santiago

Hace ahora más de 500 años, en los días en los que Colón descubría las tierras de América, un monje llamado Hermann Künig, del convento que la orden de los Siervos de María tenía en Vach (Vacha), Alemania, emprendió camino en dirección a Santiago de Compostela. Luego, este viajero publicó la primera guía moderna del Camino de Santiago, que salió de una imprenta de Estrasburgo (Francia) en 1495.

El viaje que describió fue muy largo. Bajó hacia lo que es ahora Suiza, y recorrió tierras de Francia, España, Bélgica, Holanda y Alemania. En la guía descrita Künig recomienda al viajero que no vaya por Astorga y Foncebadón, sino por Santa Marina hacia la Cepeda, para cruzar los Montes de León por un punto en el que no hace falta subir montañas. Se trata de una ruta que pasa por Brañuelas hacia Cerezal de Tremor. De este modo se entra en el Bierzo por una cota de 1100 metros, en lugar de los 1500 que exige el puerto de Foncebadón.

No sólo era importante para Künig la vía de Santa Marina del Rey por ser la más fácil de hacer, sino que había otro aspecto de gran valor. En la antigüedad nuestra villa y Benavides tuvieron una inmensa importancia jacobea. Este era el mayor núcleo del Órbigo por la atención al peregrino. Ese ambiente peregrino se certifica en los documentos antiguos. En los textos del Catastro de Ensenada (siglo XVIII) se atestigua aún la existencia de dos centros de atención a pobres y peregrinos en Santa Marina del Rey, los de Santa Catalina y San Lázaro; había otro hospital más en Benavides. En el Catastro se dice que ese centro de Benavides se coordinaba con Santa Marina. Además, en Benavides existía también un convento franciscano en el que seguramente se atendería a los viajeros.

Esta afluencia de peregrinos por nuestra tierra se documenta en un memorial que a mediados del siglo XVI dirigió el Concejo de Benavides a Carlos I, en el que le reclama ayudas

para atender el puente principal que una las dos villas, por ser un lugar de mucho tráfico, entre el que está el de los peregrinos que van a Compostela, tal como dice literalmente el extenso documento.

Poco antes de que la pandemia del Coronavirus paralizase prácticamente la actividad social y económica, constituimos en Santa Marina del Rey la Asociación de Amigos del Camino de Küinig, con el fin de apoyar y difundir esta variante jacobea, mediante publicaciones, estudios, conferencias y otras iniciativas. Somos varios los miembros vinculados a Santa Marina que estamos asociados a esta entidad, entre ellos varios directivos de la misma.

Nuestra Asociación está encaminada a potenciar la historia y el patrimonio de los pueblos por los que cruzó el monje medieval, estimulado su vida cultural y económica, su futuro.

Pese a la Pandemia, el año pasado organizamos una charla en el Salón y una bella exposición sobre el Camino, en los bajos del Ayuntamiento. Estamos haciendo un trabajo importante en muchos ámbitos, difundiendo este camino a través de las redes sociales, medios informativos, con publicaciones, etc.

Estamos en contacto con otras instituciones de fuera de León para actuar conjuntamente. Este mes de junio estuvieron en Santa Marina del Rey el presidente de la Asociación de Municipios de Küinig de Lugo y el presidente de la Asociación Vía Küinig, para que conocieran Santa Marina y coordinar nuestras actividades...

Nuestro objetivo es el de conseguir que en el plazo de unos pocos años Santa Marina recobre la importancia jacobea que tuvo en el pasado. Ello, sin duda, animará la vida local, incentivará la actividad económica y difundirá nuestra historia y nuestro patrimonio.

Aunque ya se nos conoce a nivel nacional (tenemos una página de internet muy potente: <https://www.elcaminodekunig.com/>) pero necesitamos el apoyo para seguir trabajando por nuestra tierra en este proyecto. La propia Federación Española de Asociaciones del Camino de Santiago nos exige dos años de trabajo y un mínimo de 30 socios para formar parte de la Federación. Hemos crecido pero aun no llegamos a ese número. Por ello, os animo a que os inscribáis en esta asociación.

Tomás Álvarez
Presidente de la Asociación Camino de Küinig

Transcripción de las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada de la localidad de Santa Marina del Rey

Zenón de Somodevilla y Bengoechea, el Marqués de la Ensenada, nace el 20 de abril de 1702 en Hervías (La Rioja) y muere el 2 de diciembre de 1781. Estadista y político ilustrado español. Alcanzó lo más altos honores políticos y ocupó cargos de gran importancia. Impulsó con esfuerzo gran cantidad de reformas que creía necesarias con tal de atenuar los problemas que afectaban al sistema político español de la época.

Su preocupación principal fue sanear la hacienda pública. A mediados del siglo XVIII, hace ahora 272 años, durante el reinado de Fernando VI, el citado Marqués promueve una reforma fiscal con la

elaboración de un censo en el sentido más extenso del término, que sirva para conocer la realidad económica de la Corona de Castilla y de sus habitantes.

Se obligaba a ciudades, villas y vecinos a declarar sus bienes, rentas y cargas. Por Real Decreto de 10 de octubre de 1749 se publicó el llamado Interrogatorio, una parte fundamental del conocido como Catastro del Marqués de la Ensenada, formado por 40 preguntas sobre todo lo concerniente al Concejo y vecinos. Se pretendía que los impuestos fuesen proporcionales y justos con lo que dispusiese cada uno.

Autoridades locales, funcionarios

y peritos nombrados que tuviesen más conocimientos, debían recopilar toda la información, siguiendo un proceso regulado, tras las declaraciones que hacían cabeza a cabeza, como institucionales y así poder después responder a ese Interrogatorio.

Todo ello proporcionó una gran cantidad de datos de todas las localidades de Castilla. Fue la primera recopilación oficial de información a gran escala. La Única Contribución nunca llegó a aplicarse por las presiones recibidas, evidentemente de quienes saldrían perjudicados si la reforma pretendida se llegaba a aplicar.

Ahora tenemos a nuestra disposición la transcripción literal del manuscrito de las Respuestas Generales, como así se las conoce, para una lectura más fácil, concretamente la que se realizó sobre el pueblo de Santa Marina del Rey entre los años 1752 y 1754. Invito a que alguien se anime a hacer la transcripción de esas Respuestas del Catastro de Ensenada correspondiente a cualquiera de los restantes pueblos del municipio.

Todo este proyecto lo comencé con la propuesta y motivación de un compañero de trabajo, un apasionado

de las letras y la investigación. Me despertó la curiosidad y poco a poco fui completando la transcripción del Catastro de Ensenada de esta nuestra localidad. Conocía de su existencia pero no de la facilidad para su acceso gracias a la digitalización de los manuscritos hecha hace unos años, para evitar deterioros en su manipulación y facilitar el acceso a la población en general. Estos se conservan en diferentes archivos, como por ejemplo en el Archivo General de Simancas.

Asómense a una pequeña ventana de nuestra pasada historia de mediados del siglo XVIII, disfruten de su lectura en la que encontrarán datos, costumbres, acuerdos, privilegios y quizás el nombre de algún antepasado. Pueden hacerlo a través de la página web del Ayuntamiento o de los folletos impresos que tienen a su disposición en la biblioteca municipal. Espero que les guste.

César Antonio Casado Alonso



Del Libro “GASTRONOMIA DEL AJO”

...El ajo (*Allium sativum*) es una planta de la familia de las liliáceas que forma parte del género *Allium*, al que pertenecen también la cebolla y los puerros. Es una hierba perenne, muy resistente a las condiciones climatológicas extremas, de 20 a 40 centímetros de altura, hojas alargadas, y flores blancas o rosadas. Presenta un bulbo, o cabeza, compuesto por bulbillos, o dientes, envueltos en una membrana translúcida. Es el más picante de todos los miembros de su género, habiendo sido utilizado en muchas culturas con fines tanto culinarios como medicinales y es uno de los elementos más característicos de la denominada dieta mediterránea. Se cree que el ajo es originario del Turkestán desde donde pasó a China, India, norte de Europa y las márgenes del Mediterráneo. Existen referencias del uso del ajo como planta curativa desde hace más de 10.000 años. El Codex

Ebres, un papiro egipcio datado en torno al 1550 a. C. contiene 22 referencias al ajo y sus aplicaciones en el control de enfermedades del corazón, mordeduras y picaduras de insectos, eliminación de parásitos intestinales, o alivio del dolor de cabeza. En China existen fuentes escritas sobre el empleo del ajo con fines medicinales en manuscritos de más de 4.000 años de antigüedad (Calendario de los Hsia) y en la medicina tibetana también se habla de esta planta por sus beneficios sobre las enfermedades respiratorias, de la sangre, el insomnio o la hipertensión.

En Grecia y Roma el ajo se consideró un potente afrodisíaco. Los griegos lo llamaban la rosa fétida y los atletas hacían curas de ajo antes de practicar sus ejercicios, pero tenían prohibida la entrada al templo de Cibeles mientras no eliminaran el olor. Las legiones romanas consumían ajos regularmente como alimento y lo

empleaban como agente terapéutico contra diferentes patologías. Hipócrates, Galeno, Virgilio, Dioscórides y Plinio el Viejo lo recomiendan y alaban sus propiedades tónicas, curativas y afrodisíacas.

Durante la Edad Media se usó el ajo como amuleto contra brujas y vampiros y los monjes mascaban dientes de ajo para librarse de la peste. Ya mucho más recientemente durante las dos guerras mundiales se utilizó como desinfectante para las heridas.

Sería imposible, y escapa a los propósitos de este capítulo, relacionar todas referencias históricas que hacen referencia al ajo. Para los lectores interesados recomendamos el trabajo de Richard S. Rivlin (2001).

Al revisar la bibliografía para escribir estas páginas resulto sorprendente la profusión de información disponible sobre la utilización del ajo en medicina o con fines curativos. La totalidad de los libros de herboristería, los dedicados a las plantas medicinales y los que apuestan por las pociones casi mágicas para las enfermedades más dispares, hacen del ajo o sus extractos casi una panacea. Toda esta literatura adolece de cualquier base científica y fundamenta la utilización del ajo en

base a la tradición y en el empirismo. Pero más sorprendente resulta aún el hecho de que en las bases de datos médicas y que deben considerarse como fuentes de ciencia contrastada la información sobre los efectos terapéuticos del ajo sean todavía más abundantes.

Prácticamente no hay patología o grupos de patologías que no se beneficien de los efectos indiscriminados de la planta: desde la tiña a las hemorroides, y del cáncer al Alzheimer.

En estas páginas hemos querido recoger y sintetizar la información disponible sobre el ajo y sus derivados como remedio, como medicina.

Mito y cultura popular

Es fascinante observar como culturas que nunca han tenido contacto entre ellas han llegado a las mismas conclusiones sobre el papel del ajo en la salud y la enfermedad. En las patologías del aparato respiratorio se le atribuye una acción expectorante que ayuda a expulsar flemas y mucosidades, y por eso se le suponen efectos beneficiosos en el tratamiento de enfermedades tan dispares como el resfriado común, bronquitis crónica, asma o tuberculosis.

Entre las disfunciones y enfermedades digestivas se recomienda el consumo del ajo para mejorar las digestiones, combatir el estreñimiento, y las patologías hepáticas. También parece ser beneficioso en las afecciones renales ya que se le supone un excelente poder diurético. Por su acción antiespasmódica mejorarían con su ingesta todos los espasmos cólicos. Igualmente se recomienda para combatir la ansiedad, el insomnio, el estrés y no falta quien afirma que es recomendable para prevenir y tratar las patologías neurodegenerativas, incluida la enfermedad de Alzheimer.

También se receta como tratamiento para muchas enfermedades de la piel del tipo de eczemas o pie de atleta, o de afecciones metabólicas como gota o diabetes. Pero sin lugar a ninguna duda, la mayor potencia terapéutica se le atribuye en tres campos bien concretos de la farmacopea: como antibiótico, como regulador de los niveles de colesterol y triglicéridos en sangre (consecuentemente, regulando la tensión arterial y gran número de patologías cardiovasculares) y como anticancerígeno.

Preparación del ajo para uso terapéutico

Según la tradición popular, y así parece confirmarlo la ciencia, la forma en que se prepara e ingiere el ajo es importante para lograr los efectos curativos que se persiguen. Dice un refrán que “Ajo cocido, ajo perdido”. Pero esta afirmación no es totalmente cierta porque el ajo crudo, cocido o frito poseen diferentes propiedades medicinales, es decir, algunos de los efectos del ajo se producen con mayor efectividad ingiriendo ajo crudo, mientras que otros se logran igual o mejor comiendo el ajo cocido o frito. Las formas más comunes de consumir el ajo con fines curativos son las siguientes:

1. Crudo: masticado directamente o en ensalada. Esta opción tiene la pega del mal olor de aliento y corporal, y de que no se controla la cantidad efectiva de principios activos con efectos terapéuticos que se consumen.

2. Extracto de ajo: se encuentra disponible en cápsula o perlas. Tienen la ventaja de no provocar mal olor corporal. La dosis que se recomienda para conseguir efectos terapéuticos es de 600 a 900 mg diarios.

3. Decocción de dientes de ajo: se hierven las cabezas de ajo en agua o

leche durante cinco minutos y se consume, según las prescripciones de los entendidos, a razón de tres tazas diarias.

4. Maceración en vinagre: se ponen en contacto directo cabezas de ajo con vinagres de diferentes tipos y se dejan macerar por tiempos variables.

5.- Tintura de ajo: se consigue macerando ajos pelados con aceite vegetal durante 15 a 30 días. Debe de consumirse tomando diariamente 15 ó 20 gotas en agua caliente.

6.- Tintura alcohólica de ajo o cura búlgara: se maceran ajos machacados (50 g) en 250 ml de alcohol durante ocho a 20 días. El líquido resultante se cuele y se consume a una dosis de 20 a 30 gotas por día disuelto en agua o en una tisana tibia. Se recomienda subir la dosis progresivamente.

7.- Cataplasmas y emplastos de ajo: a base de ajo bien machacado y puesto entre dos gasas, frías, calientes o templadas según la patología que se quiera tratar.

Algunas recetas curativas a base de ajo.

En los párrafos que siguen se recogen algunos remedios a base de ajo para la cura de afecciones comunes y otras de más difícil

diagnóstico y tratamiento. No sería posible incluir en estas páginas toda la información disponible al respecto y por ello hemos seleccionado algunas que resultan, cuando menos, de fácil preparación.

Ardor de pies (pie de atleta): macerar de 8 o 9 dientes de ajo en aceite de oliva durante 3 días y aplicar el aceite con una gasa entre los dedos de los pies.

Callos y durezas: una cataplasma de diente de ajo machacado con un poco de perejil, sin tocar la piel sana. Machacar en un mortero 4 dientes de ajo, añadir un poco de aceite de oliva y dejar reposar la mezcla durante 10 minutos. Luego verter la mezcla sobre una gasa o compresa y aplicar manteniéndola 24 horas. En los callos dolorosos se debe de utilizar una mezcla semejante pero con ajo cocido al horno.

Calvicie o pérdida del cabello: masajear el cuero cabelludo con jugo de ajo.

Dolor de oídos: administrar un par de gotas de aceite de ajo dentro del oído. Otra opción es tostar un diente de ajo pequeño hasta que se ponga de color café; aún caliente se envuelve en algodón se coloca en el oído afectado durante 10 minutos 3 veces al día.

Gota: decocción de 4 dientes de ajo en un litro de agua y tomar 2 vasos al día.

Hipertensión arterial: bulbos frescos macerados en etanol 20 a 30 gotas dos veces al día

Impotencia: tomar durante 15 días seguidos un diente de ajo crudo al día, y repetir el ciclo cada 2 o 3 meses.

Parásitos intestinales: macerar toda una noche cuatro dientes de ajo rallados, en una taza de agua hirviendo o de leche; se toma la mañana siguiente en ayunas durante tres semanas. Otra opción es poner 500 g de ajos majados en un litro de agua hirviendo, dejarlo en infusión 1 hora, colar y añadir un kilo de azúcar; se toman de 2 a 3 cucharadas soperas en ayunas.

Para tratar la solitaria se toma en ayunas un diente de ajo rallado mezclado con leche hervido durante 20 minutos; debe de ayunarse hasta el mediodía y prolongar el tratamiento hasta la expulsión del parásito.

Reumatismo, cálculos urinarios: se trituran cinco bulbos de ajo y se dejan reposar en medio litro de vodka a temperatura ambiente durante ocho o diez días; se toma media cucharadita tres veces al día. Otras recetas proponen, simplemente, la aplicación de ajos majados sobre las articulaciones.

Sarna: frotar la parte afectada con ajo machacado en aceite de oliva.

Verrugas: poner una cataplasma de ajo sobre la verruga, sin tocar el resto de la piel. También cortar un diente de ajo por la mitad y con la parte central frotar un par de minutos sobre la arruga; repetir esta operación dos veces al día hasta que desaparezca la lesión.

Y no quisiéramos olvidarnos de las frotaciones con ajo torrado sobre la chapa de la cocina para tratar los **sabañones** en los crudos inviernos de León. Que estas dos líneas sean un homenaje a nuestras abuelas y madres que con la planta casi mágica nos aliviaron de los picores...

José A. Vega Álvarez
Doctor en Medicina y Cirugía

Juan C. Mayo Barrallo
Doctor en Biología





¡Viva Santa Marina!

Recuerdos y momentos de gloria
sueños compartidos en la historia
de la gente que ha tenido la suerte
de vivir, de vivir, de vivir aquí.

Cuenta la leyenda, y habla de una feria
que en la Edad Media era conocida
llegó hasta nosotros sin ningún atajo
porque siempre repite... y es por el ajo.

De la edad, como presumes
los siglos te dieron la fama
nos recuerdas cada hora
en cada toque de tu campana.

El Órbigo pasa besando porque ama su ribera,
alegre la cerrajera le acompaña,
repartiendo los caudales
que la nieve dejó en la montaña.

Esta tierra tiene arte, tiene talento
las mujeres bonitas, los hombres atentos
el viento suspira porque le encanta
el apellido es del Rey, tiene nombre de Santa
el apellido es del Rey, tiene nombre de Santa.

La corona, el cayado y la palma de plata
del cielo azul y del blanco más puro
eligieron colores, pintaron tu escudo
le dio el valor a esta Villa y a su gente el orgullo
le dio el valor a esta Villa y a su gente el orgullo.

De noche te sueñan, de día te quieren
en el alma te llevan, en el corazón te tienen
y gritan tu nombre, en cada esquina

Viva Santa Marina, Viva Santa Marina.

De noche te sueñan, de día te quieren,
en el alma te llevan, en el corazón te tienen,
y gritan tu nombre en cada esquina,
Viva Santa Marina, Viva Santa Marina.

Pedro Santos Martínez

SUSPENDIDAS



Jornadas Gastronómicas



Hostal Restaurante Salones Victoria
SANTA MARINA DEL REY

Bar Restaurante Camping
SANTA MARINA DEL REY

Habana 16 Cocktail & Bar
SANTA MARINA DEL REY

Mesón Corruillo
SANTA MARINA DEL REY

Carnicería y Embutidos Mateo
SANTA MARINA DEL REY

Panadería La Tahona del Órbigo
VILLAMOR DE ÓRBIGO

**Distribuidor de bebidas
y encurtidos Ciriaco del Órbigo**
SANTA MARINA DEL REY

Granja Clahu
Variedad de quesos de cabra
SAN MARTÍN DEL CAMINO